

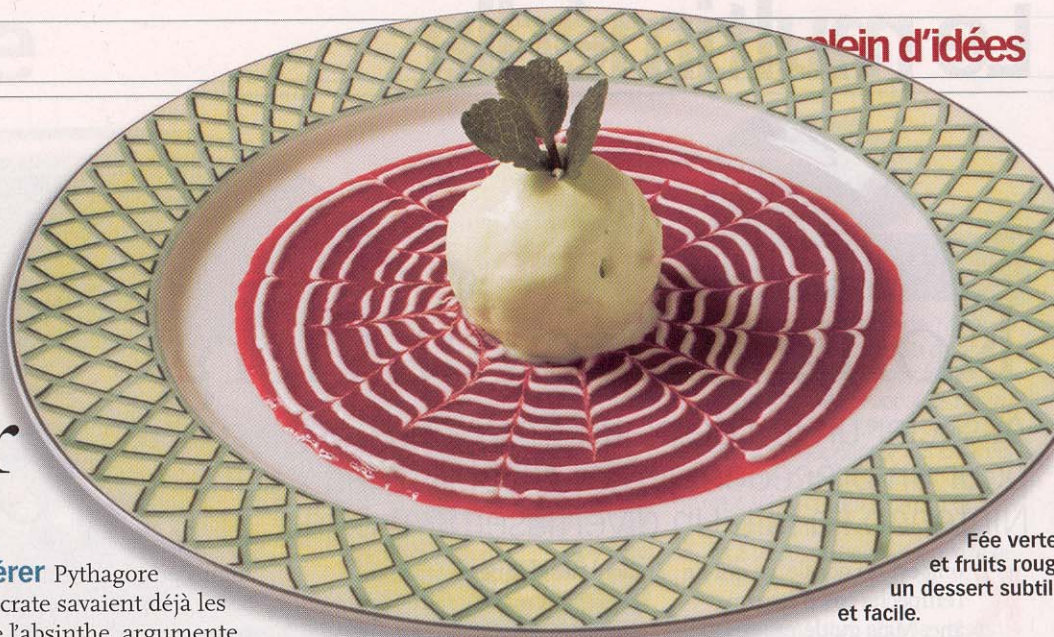
Le marché

Par Elisabeth Kobi

plein d'idées

Mode d'emploi

L'absinthe en douceur



Fée verte et fruits rouges un dessert subtil et facile.

Les conseils de Claude Frôté



Le Boccalino Saint-Blaise

La respecter Parfumée à l'interdit depuis 1910, la fée verte est devenue un mythe, réservant ses sortilèges à quelques irréductibles qui l'ont gardée de l'adversité dans son berceau du Val-de-Travers. Légalisée dès le 1^{er} mars prochain, désormais partout et à la portée de tous, elle n'en devient pas pour autant commune. Même que ses amoureux locaux demandent pour elle une AOC.

La vénérer Pythagore et Hippocrate savaient déjà les vertus de l'absinthe, argumente Claude Frôté, à qui elle a inspiré des desserts magnifiques qui réconcilient avec la vie mieux qu'une médecine. Fervent admirateur, il revoit ce chemin forestier, au-dessus de Môtiers, la fontaine creusée dans un sapin où coule l'eau pure d'une source. Cachés sous le bassin, une bouteille de bleue, deux verres, un pour les sous. La bouteille a toujours été remplie, la cagnotte vidée par un mystérieux inconnu...

La boire En apéritif, à raison d'un volume d'alcool pour cinq d'eau, il faut la savourer en

prenant son temps, bien avant le repas: ses arômes sont d'une telle puissance qu'ils peuvent altérer la perception des saveurs des mets qui suivront. Claude Frôté la préfère pure, en digestif.

La cuisiner Il n'y a guère que les rognons qui supportent sans souffrir le caractère affirmé de la fée, quand elle flambe. On peut aussi l'associer, avec grande parcimonie, à un loup, des scampis, des langoustines. Une ou deux gouttes, en fin de cuisson, pas plus!

La recette Le chef du Boccalino nous fait cadeau de sa recette-vedette, la tourmente glacée à la fée verte. Pour 4 personnes, 4 dl de crème fraîche à 35%, 85 g de sucre, 60 g de fée verte. A l'aide d'un mixer, monter la crème en chantilly, ajouter le sucre, l'absinthe, mélanger et réserver huit heures au congélateur, dans un bac. Préparer un coulis avec 200 g de framboises mixées et passées à la passoire. Ajouter environ 50 g de sucre glace, selon votre goût. Bon appétit! ■

Terroir l'authentique

Quoi? L'Absinthe Kübler 53% vol., c'est écrit sur l'étiquette, est une véritable fée verte.

Quel goût? Comme il est interdit de la déguster avant le 1^{er} mars, laissons à Yves Kübler, distillateur à Môtiers, premier en Suisse à proposer ce produit de tradition, le soin de la décrire: «Élégance et finesse: le supplément d'alcool qui entre dans sa composition permet une meilleure vectorisation des arômes, qui sont ainsi mieux amenés au palais.»

Où et à quel prix? Env. 55 fr., selon les commerces.

Boutiques spécialisées et grande distribution.



En rayon

Traditionnel et rituel

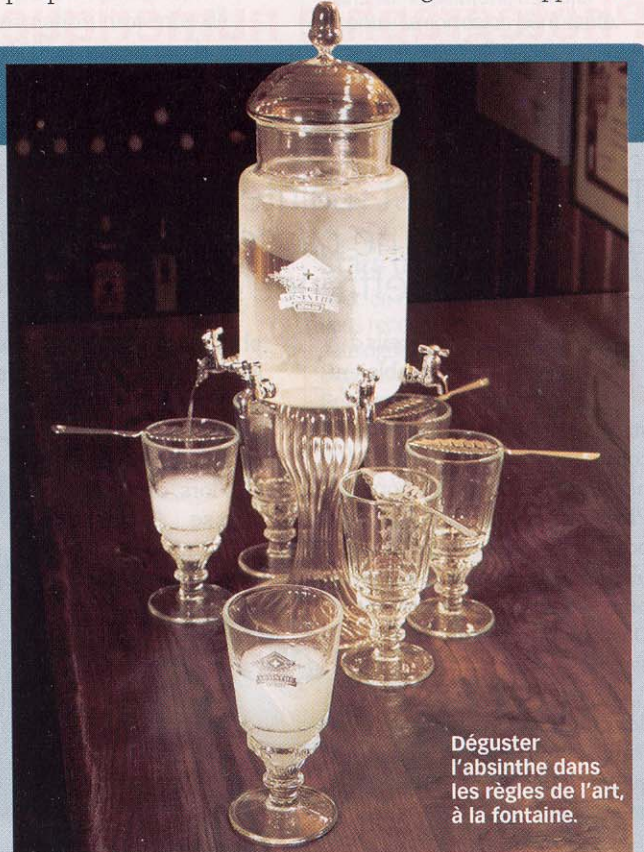
C'est comme ça qu'elle se boit

Dans les cafés d'autrefois, on se retrouvait autour d'une table sur laquelle trônait une fontaine de verre remplie d'eau et de glaçons et équipée de minirobinets. Les verres, contenant une dose d'absinthe, étaient surmontés d'une cuillère percée de trous qui supportait un morceau de sucre blanc. Chaque consommateur glissait son verre sous un robinet et laissait couler l'eau, goutte à goutte, sur le sucre. On aimait voir l'absinthe se troubler peu à peu au contact de l'eau, sucrée pour adoucir l'amertume du breuvage.

A la maison, on peut se satisfaire d'un verre et de la cuillère idoine.

Ces accessoires d'antan participent à la poésie de l'absinthe. Ils se fabriquent encore aujourd'hui et on peut les acquérir aux couleurs de la distillerie Blackmint, Yves Kübler, de Môtiers (voir ci-contre).

Boutique Au Fin Palais, rue de Flandres 2, à Neuchâtel. Tél. 032 724 80 80. Prix: 450 fr. la fontaine, moins de 10 fr. le verre et la cuillère.



Déguster l'absinthe dans les règles de l'art, à la fontaine.